

CANOVA
RESTAURANT
BY SADLER

ANTIPASTI

OVETTO COTTO A BASSA TEMPERATURA, SALSA DI PEPERONE CRUSCO, GUANCIALE
TRASLUCIDO E CROCCANTE DI GRANA PADANO 24 MESI

€ 29

QUAGLIETTA ARROSTO CON FUNGO CARDONCELLO, SPUMINO DI NOCI
E ZUCCA AL MIELE ARROSTITA

€ 38

TONNO ROSSO MARINATO ALLE ERBE, LATTUGA IN CARPIONE, CAVOLINI
E CAPPERI IN FIORE

€ 36

CARCIOFO RIPIENO DI MOZZARELLA E ASIAGO STAGIONATO,
PESTO AL BASILICO E PETALI CROCCANTI

€ 30

CRUDO DI PESCE CON LE SUE GUARNITURE

€ 60

SALAME DI FOIS GRAS CON UVETTA, NOCI E MOSTARDE FATTE IN CASA

€ 39

PRIMI PIATTI

TAGLIOLINI FRESCHI TAGLIATI A MANO CON ASTICE, POMODORO, LIME E ANETO

€ 42

SPAGHETTI TRAFILATI ORO "VERRIGNI" CON CAPAROSSOLI, BOTTARGA,
OLIO VERDE E LIMONE

€ 35

FOGLI DI PASTA FRESCA, BURRO E SALVIA FERMENTATA, CALAMARETTI SPILLO
E AROMA DI NOCCIOLE

€ 31

RISOTTO, FOIS GRAS, GRANOLA DI SOPPRESSA E POLVERE DI PANE BRUCIATO

€ 39

QUADRO DI MINISTRONE DI STAGIONE 

€ 25

SECONDI PIATTI

TRIGLIA GRATINATA, CAPONATINA, PATATA AMERICANA E BRODETTO VENEZIANO

€ 45

ROMBO IN "TECIA", SALSA BRUNA, POLENTA BIANCA, CAVOLO FIOLARO
E PANCETTA TOSTATA

€ 45

FILETTO DI BRANZINO AL FUOCO DI CARBONELLA CON SOFFICE DI PATATE,
FINOCCHIETTO E SALSA VADOUVAN

€ 45

PICCIONE IN DUE COTTURE ALLA ROSSINI

€ 45

PADELLATA DI CROSTACEI CON CARCIOFI STUFATI, PATATE CRISTALLO
E SPUMA DI OLIVE VERDI

€ 70

FILETTO DI MANZO IN CASSERUOLA CON SCALOGNO CARAMELLATO,
SPINACINI E PATATA IN SALSA BERNESE

€ 45

DOLCI

SFORMATINO DI VANIGLIA E CIOCCOLATO BIANCO, SALSA DI ZUCCA,
GELATINA DI UVA FRAGOLA E SALSA DI CACHI

€ 18

SEMIFREDDO AL CAFFÈ BIANCO CON CREMOSO ALLA FAVA TONKA E GEL AL RHUM

€ 18

SEGRETO D'INVERNO – PASTA FROLLA ALLE ARACHIDI, CREMOSO AL CARAMELLO,
SALSA ALLE MORE E PROFUMO DI VIOLETTA

€ 18

TAPPETINO DI RABBARO, MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E YOGURT
E CIALDA CROCCANTE

€ 18

MENU CREATIVO VENEZIANO

BATTUTA DI BUE FASSONE, CACO MELA, GOCCE DI FORMAGGIO FRESCO
DELLA MALGA, CAPPERI

~

SARDE IN SAOR CON POLENTA

~

RAVIOLI AI CARDI, BRODETTO DI CANNOLICCHI E FOGLIE D'OSTRICA

~

PASTA E FASIOI CON CANOCE

~

SCALOPPINA DI FOIE GRAS ALLA VENEZIANA

~

FARAONA ARROSTO AL MERLOT, SALSA PEVERADA, CAVOLO FIOVARO
E TARTUFO NERO

~

TIRAMISÙ

€ 130 PER PERSONA

€ 40 ABBINAMENTO VINI

ALLERGENI

IL PERSONALE È A COMPLETA DISPOSIZIONE PER FORNIRE INFORMAZIONI SULL'EVENTUALE PRESENZA DI ALLERGENI (UE1169/2011)



BAGLIONI HOTEL
LUNA

V E N I C E

A MEMBER OF



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

Tel. +39 041 5289840

fb.lunabaglioni@baglionihotels.com